

MICHELINO®
— since 1951 —



GEBRAUCHSANLEITUNG

KÜCHENMASCHINE 3IN1

Art.-Nr.: 20194 / SL-9831A

DE / EN / FR / NL / TR

Bedienungsanleitung
Instruction manual
Manuel d'instructions
Gebruiksaanwijzing
Talimatlar



WICHTIGE INFORMATIONEN VOR GEBRAUCH

Lesen Sie die Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise sorgfältig durch bevor Sie das Gerät verwenden!

- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Gerät führen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.
- Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.
- Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen und nicht im Freien.

WARNHINWEISE

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko:

Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



WARNUNG! Mittleres Risiko:

Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT! Geringes Risiko:

Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.



Dieses Produkt verfügt über eine CE-Kennzeichnung, um die Konformität mit den Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung) und der EMV-Richtlinie (2014/30/EU) in der jeweils gültigen Fassung anzuzeigen.



Das GS-Zeichen (Geprüfte Sicherheit) bescheinigt, dass das Produkt sicher ist, wenn es korrekt eingesetzt wird. Das GS-Zeichen bedeutet, dass die Sicherheit des Produkts geprüft worden ist. Produkte, die mit diesem Zeichen versehen sind, entsprechen den Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.

WARNUNG!

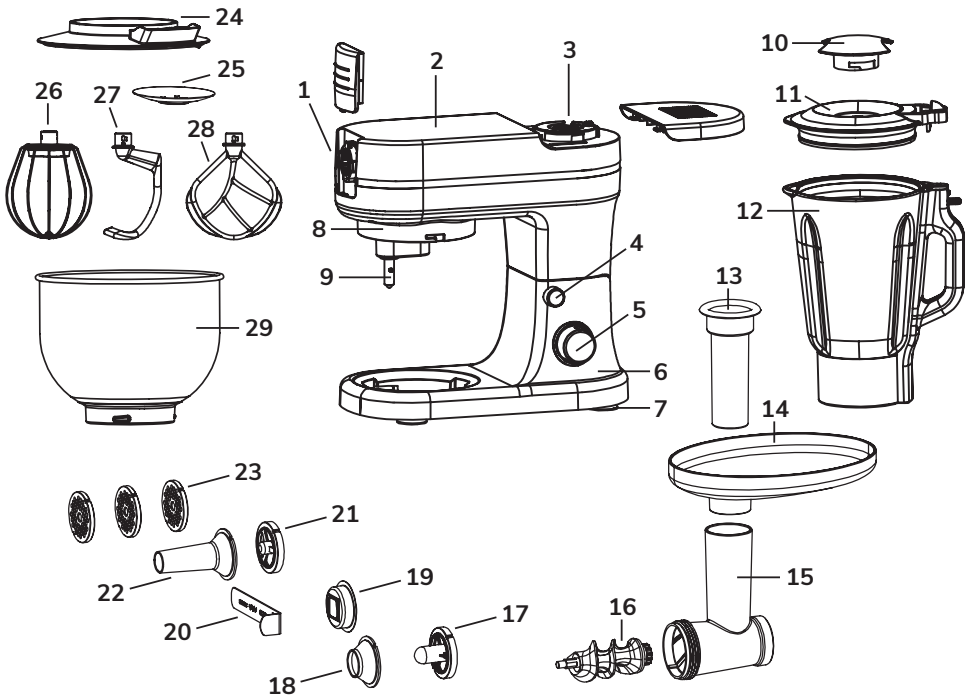
Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Lebensmittel.
- Der Missbrauch zu anderen Zwecken kann Verletzungen zur Folge haben.

LIEFERUMFANG

1. Küchenmaschine 3in1
2. Bedienungsanleitung

GERÄTEBESCHREIBUNG



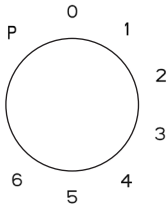
1. Zubehörnabe
2. Motorkopf
3. Kupplung Standmixer
4. Knopf Armheber

5. Geschwindigkeitsregler
6. Maschinenfuß
7. Rutschfeste Füße
8. Rührarm
9. Schlagwelle
10. Messbecher
11. Mixer-Deckel
12. Standmixer Glas 1,5 Liter
13. Tamper
14. Tablett
15. Fleischwolf
16. Messer
17. Fleishteiler
18. Fleischbällchencontainer
19. Spritzgebäckvorsatz
20. Spritzgebäckformer
21. Teigteiler
22. Fleischcontainer
23. Mahlscheibe 3 / 4,5 / 8 mm
24. Deckel mit Einfüllschütte
25. Spritzschutz
26. Schneebesen
27. Knethaken
28. Rührbesen
29. Edelstahlschüssel 5 Liter

TECHNISCHE DATEN

Modell:	20194 / SL-9831A
Netzspannung:	220~240V, 50/60Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	1.200 Watt

GESCHWINDIGKEITSREGLER



0 **Stop**

1–6 **Geschwindigkeitsstufen**



1	Langsam	Rühren
2–3	Langsam	Mischen, Kneten
4–5	Mittel	Mischen, Schlagen, Kneten
6	Maximale Geschwindigkeit	
P	Pulse	für kurze starke Rührmomente und um Eis zu zerkleinern


HINWEIS:

Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 5 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Stufe P für Pulsbetrieb: Schalten Sie den Motor kurzzeitig auf höchste Geschwindigkeit, indem Sie den Drehregler in dieser Position festhalten.

TABELLE TEIGARTEN UND WERKZEUGE MIT EMPFEHLUNGEN









Zubehörteil	Abbildung	Geschwindigkeit	Fassungsvermögen	Max. Betriebszeit
Kneithaken		1/4	Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig) Brot: 1 kg Mehl und 700 ml Wasser Teige: 500 g Mehl und weitere Zutaten maximal 500 g	30 Sek. Stufe 1 30 Sek. Stufe 2 4 Min. Stufe 4
Rührhaken		4–6	Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	10 Min.

Zubehörteil	Abbildung	Geschwindigkeit	Fassungsvermögen	Max. Betriebszeit
Schneebesen		6	Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes- Teig, Pudding) 8 Eier/Eiweiß oder 600 ml Sahne	10 Min.
Standmixer		6 / Puls	1,5 Liter	2 Min.
Fleischwolf		5–6		10 Min.

WELCHE MAHLSCHEIBE WIRD FÜR WAS GENUTZT?

Zubehörteil	Abbildung	Anwendung
Grobe Mahlscheibe (8 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Für grobes Hackfleisch z.B. für Chili oder Hackfleischsoße • Für grobe Bratwürste
Mittlere Mahlscheibe (4,5 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Für Hackfleisch für z.B. Burgerpatties • Zerkleinern von festem Gemüse und trockenen Früchten • Für mittelgrobe Bratwürste
Feine Mahlscheibe (3mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch • Zubereitung von Brotaufstrichen, Dips (Hummus, Pesto etc.)

ERKLÄRUNG WELCHE TEILE AN WELCHER STELLE ANGEBRACHT WERDEN

Position	Zubehör		
			
			
			

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

VORSICHT!

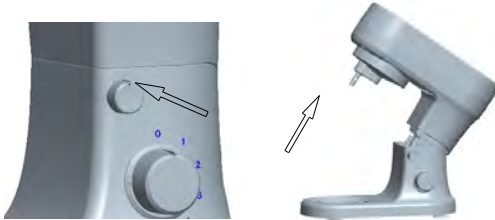
Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Entfernen Sie auch eventuelle Transportsicherungen.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie sämtliches Zubehör vor der ersten Benutzung wie unter „Reinigung“ beschrieben.

ERKLÄRUNG ANWENDUNG ZUBEHÖR



1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass es fest und rutschfest steht.



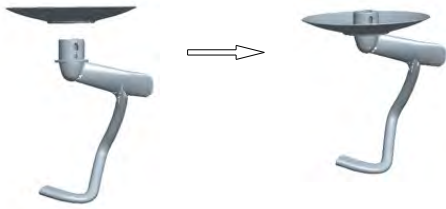
2. Drücken Sie den Entriegelungsknopf und heben gleichzeitig den Motorblock nach oben, bis er mit einem Klicken einrastet.



3. Setzen Sie den Deckel mit Einfüllschütte auf den Schwenkarm und drehen ihn leicht im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



4. Setzen Sie die Edelstahl-Rührschüssel ein und drehen diese leicht im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.



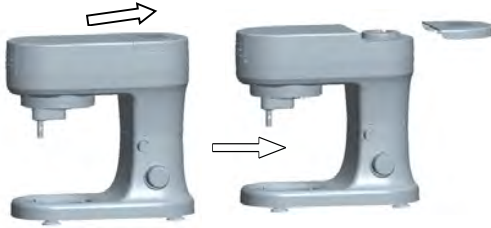
5. Setzen Sie den Spritzschutz, wie im Bild gezeigt, oben auf das Zubehörteil. Der Spritzschutz verhindert, dass z.B. beim Teig kneten der Teig an die Spitze des Hakens klettert. Setzen Sie nun das Zubehörteil in die Motorspindel und fixieren ihn durch Drehen. Drehen Sie das Zubehör, sodass die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen an der Oberkante des Zubehörs ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehör leicht gegen den Schwenkarm und drehen es gleichzeitig im Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör sicher sitzt. Das Zubehör darf nicht lose sein und darf nicht herausgezogen werden.

Der Knethaken wird für schwere Teige, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet. Der Flachrührer wird zum Mischen leichter Teigsorten verwendet. Der Schneebesen wird zum Schlagen von Sahne oder Eiweiß verwendet.

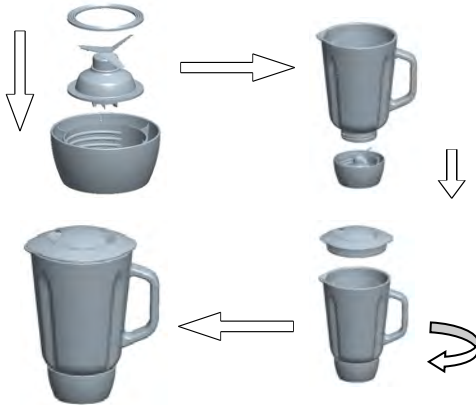


6. Drücken Sie erneut den Entriegelungsknopf, um den Motorblock zu schließen, bis er einrastet. Der Deckel sollte fest auf der Rührschüssel sitzen. Ihre Maschine ist nun einsatzbereit.

VERWENDUNG DES MIXERS



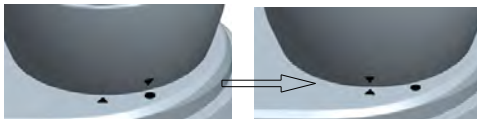
1. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene Fläche und stellen Sie sicher das sie fest steht. Entfernen Sie die obere Blende.



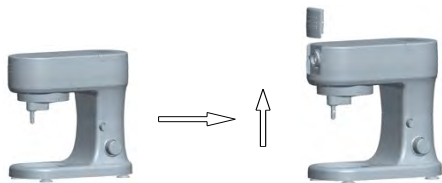
2. Setzen Sie die Verbindungsscheibe und das Schneidmesser auf die Becherbasis. **Vorsicht:** das Messer ist extrem scharf. Verletzungsgefahr. Nachdem alle Teile fest montiert und zusammengesetzt sind platzieren Sie den Mixer auf dem Motorblock.



3. Drehen Sie ihn dazu leicht im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Stellen Sie sicher, dass der Mixer nicht lose ist und nicht herausgezogen werden kann. Der Standmixer ist nun einsatzbereit. Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Mixer. Setzen Sie den Deckel auf den Mixer. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest auf dem Glasbehälter sitzt.



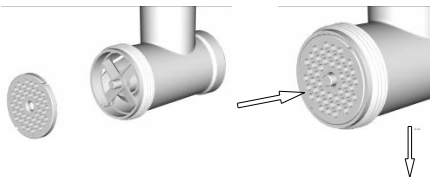
VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFS/SPRITZGEBÄCKAUFSATZ



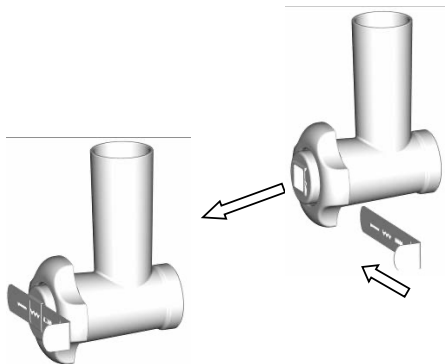
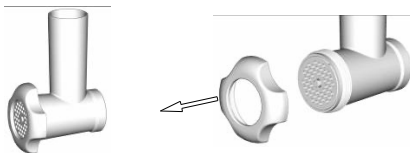
1. Stellen Sie die Maschine auf eine ebene Fläche und stellen Sie sicher, dass sie fest steht. Entfernen Sie die vordere Blende.

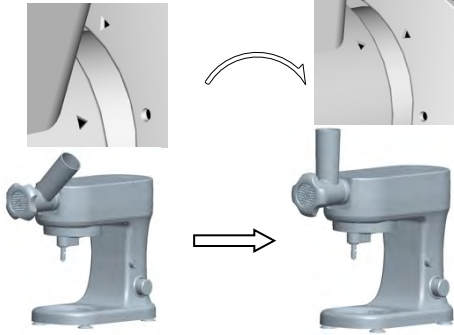


2. Setzen Sie das Tablett auf den Fleischwolf, wie in der Abbildung gezeigt. Stellen Sie einen Behälter oder Ähnliches unter den Fleischwolf. Das Gerät ist nun einsatzbereit.



3. Setzen Sie die gewünschte Mahlscheibe / Spritzgebäckaufsatz, wie in der Abbildung gezeigt, in den Fleischwolf ein.





4. Setzen Sie den Fleischwolf in den Zubehörsockel und drehen Sie ihn in die vertikale Position, bis die beiden Pfeile übereinstimmen.



5. Schließen Sie den Mixer an die Stromversorgung an und drehen den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit kann jederzeit während des Mahlbetriebes verändert werden. Schneiden Sie Ihr Fleisch/Lebensmittel in kleinere Stücke, so dass diese in den Einfüllschacht passen. Legen Sie die vorbereiteten Stücke auf das Tablett. Mit dem Tamper vorsichtig nach unten drücken. Nicht zu feste drücken, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.



6. Stoppen Sie den Mixer, indem Sie den Geschwindigkeitsregler wieder auf Position „0“ drehen. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder reinigen wollen.

BETRIEB UNTERBRECHEN

VORSICHT!

- Stellen Sie den Drehregler immer auf „0“, wenn Sie die Arbeit unterbrechen wollen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs den Armheber Knopf (4) drücken, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.
- Der Motor schaltet wieder ein, sobald Sie den Schwenkarm wieder senken!

BETRIEB BEENDEN UND DIE SCHÜSSEL ENTNEHMEN

- Stellen Sie nach der Arbeit den Drehregler auf „0“. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den Armheber Knopf (4), der Arm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spachtels lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsmethode
Das Gerät lässt sich nicht einschalten oder unterbricht den Betrieb.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. • Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. • Kontrollieren Sie die Haus-sicherung.
	Der Schwenkarm ist nicht in der untersten Position eingerastet. Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb.	<ul style="list-style-type: none"> • Drücken Sie den Armheber Knopf (4) und gleichzeitig auf den Schwenkarm, bis dieser einrastet.
	Das Gerät ist defekt.	<ul style="list-style-type: none"> • Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

REINIGUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



VORSICHT!

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

MOTORGEHÄUSE

- Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

RÜHRSCÜSSEL, KNET- UND RÜHRWERKZEUGE



VORSICHT!

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

AUFBEWAHRUNG

Achten Sie darauf, dass das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern, an einem trockenen, staub- und frostfreien Ort aufbewahrt wird, ohne direkte Sonneneinstrahlung.

ENTSORGUNG

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung. Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll. Das Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.



Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie die Originalquittung auf. Sie ist der Kaufnachweis.
- Innerhalb von drei Jahren ab Kaufdatum, wenn ein Material- oder Produktionsfehler auftritt, werden wir das Produkt gemäß der von uns gewählten Option kostenlos ersetzen oder reparieren.
- Es wird davon ausgegangen, dass das Gerät innerhalb der angegebenen Laufzeit mit Quittung und einer kurzen schriftlichen Beschreibung des Mangels eingereicht wird. Die Beschreibung muss Angaben zum Defekt enthalten und wann dieser aufgetreten ist
- Durch den Austausch, die Reparatur oder den Austausch des Produkts beginnt keine neue Garantiezeit.
- Die bereits beim Kauf bestehenden Schäden oder Mängel müssen sofort nach dem Auspacken der Ware angezeigt werden.
- Material- oder Herstellungsfehler sind garantiert, leicht beschädigte oder zerbrechliche Komponenten wie Akkumulatoren oder Glas jedoch nicht unter der Garantie abgedeckt.
- Die Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die durch unsachgemäße Verwendung, bei Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder Wartung entstanden sind.

ABWICKLUNG IM GARANTIEFALL

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild des Gerätes, dem Verkaufskarton oder der Bedienungsanleitung.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie bitte die folgende Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Dort wird Ihnen das weitere Vorgehen ausführlich beschrieben.

Tel.: +49 2154 470 26-610

E-Mail: info@hatex24.de

IMPORTANT INFORMATION BEFORE USE

Read the operating instructions and safety instructions carefully before using the device!

- Failure to observe the operating instructions may result in serious injury or damage to the device.
- Keep the operating instructions for further use.
- If you pass the device on to third parties, be sure to include these operating instructions.
- The device is designed for private household use only and not for commercial use.
- Only use the device indoors and not outdoors.

WARNINGS

The following warnings are used in this manual:



DANGER! High risk:

Disregarding this warning can cause harm to life and limb.



WARNING! Average risk:

Disregarding this warning can cause injury or serious property damage.



CAUTION! Low risk:

Disregarding this warning may cause minor injury or property damage.

NOTE: Facts and special features that should be observed when handling the device.



This product has a CE marking to indicate conformity with Directives 2014/35/EU (Low Voltage) and EMC Directive (2014/30/EU), as amended.



The GS mark (Tested Safety) certifies that the product is safe when used correctly. The GS mark means that the safety of the product has been tested. Products bearing this mark comply with the requirements of the Product Safety Act.

SAFETY INSTRUCTIONS

- If the safety instructions are ignored, the manufacturer cannot be held liable for any damage.
- Keep these instructions in a safe place for future reference.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision, unless they are older than 8 years and supervised.
- Children younger than 8 years must be kept away from the device and the connecting cable.
- This device is not intended to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- If the connecting cable of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to prevent hazards.
- Electrical equipment can pose hazards to pets and livestock. Furthermore, animals can also cause damage to the device. Therefore, always keep animals away from electrical devices.
- Protect the device from moisture, dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.
- When using the device, make sure that the power cord is not pinched or crushed.
- To pull the power plug out of the socket, always pull on the plug, never on the cable.
- To avoid hazards, do not make any modifications to the unit.
- Do not leave the unit unattended during operation.
- Before replacing accessories or attachments that are moved during operation, the device must be switched off and disconnected from the mains.
- Do not touch any moving parts.
- Before switching on, make sure that the accessory attachment is correctly attached and firmly seated.
- Always disconnect the unit from the power supply when not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not repair the device yourself, but consult an authorized specialist. To avoid hazards, have a defective power cord replaced only by the manufacturer, our customer service department or a similarly qualified person with an equivalent cord.

WARNING!

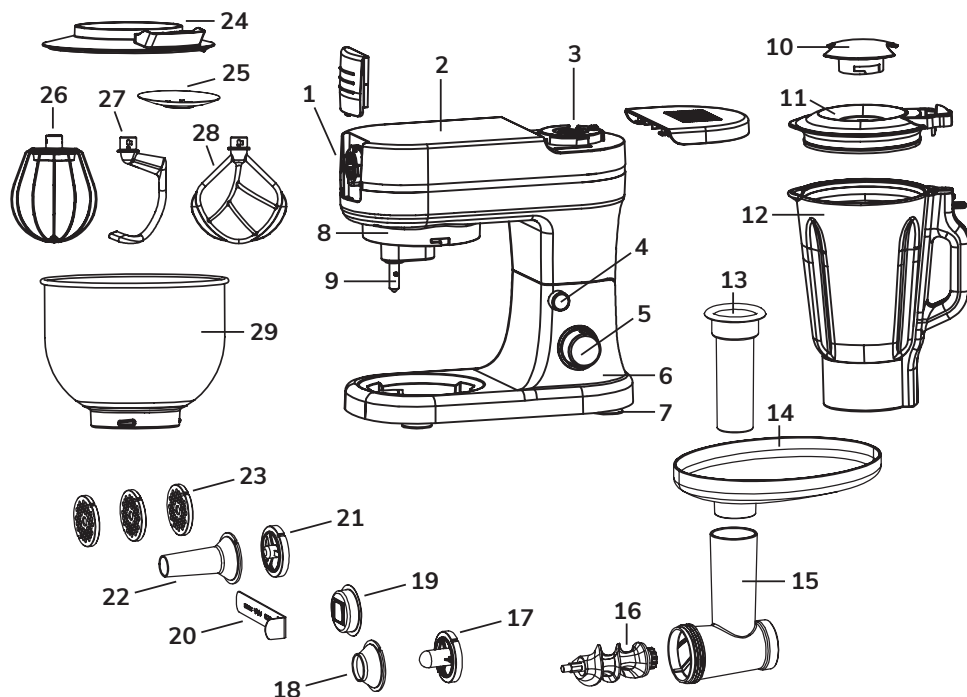
This device is not intended to be immersed in water when cleaning. Follow the instructions we give you on this in the “Cleaning” chapter.

- Do not tamper with any safety switches.
- Process only food with the machine.
- Misuse for other purposes may result in injury.

SCOPE OF DELIVERY

1. Kitchen machine 3in1
2. Instruction manual

DEVICE DESCRIPTION



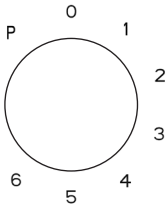
1. Accessory hub
2. Motor head
3. Blender socket
4. Arm lifter button
5. Speed selector
6. Machine base

7. **Non-slip feet**
8. **Stirrer arm**
9. **Impact shaft**
10. **Measuring cup**
11. **Blender lid**
12. **Blender, glass, 1.5 litres**
13. **Plunger**
14. **Tray**
15. **Meat grinder**
16. **Knife**
17. **Meat divider**
18. **Meatball container**
19. **Spritz biscuit attachment**
20. **Spritz biscuit maker**
21. **Dough divider**
22. **Meat container**
23. **Grinding disc 3 / 4.5 / 8 mm**
24. **Lid with filler chute**
25. **Splash guard**
26. **Whisk**
27. **Dough hook**
28. **Culinary whisk**
29. **5-litre stainless steel bowl**

TECHNICAL DATA

Model:	74251 / BL9703-GS
Nominal voltage:	220~240V, 50/60Hz
Protection class:	II
Nominal power:	500 Watt

SPEED CONTROLLER



- 0 **Stop**
1–6 **Speed levels**



1	Slow	Stir
2–3	Slow	Mixing, kneading
4–5	Medium	Mixing, beating, kneading
6	Maximum speed	
P	Pulse	for short strong mixing moments and to crush ice




NOTE:

Short-time operation: Operate the unit with heavy doughs for no longer than 5 minutes and then allow the unit to cool down for 10 minutes.




Stage P for pulsed operation: Switch the motor to maximum speed for a short time by holding the control dial in this position.

TABLE DOUGH TYPES AND TOOLS WITH RECOMMENDATIONS









Accessory	Picture	Speed	Capacity	Max. Operating time
Dough hook		1/4	Heavy doughs (e.g. bread or shortcrust pastry) Bread: 1 kg flour and 700 ml water Doughs: 500 g flour and other ingredients maximum 500 g	30 sec. stage 1 30 sec. speed 2 4 min. stage 4
Culinary whisk		4–6	Medium doughs (e.g. sponge dough)	10 min.

Accessory	Picture	Speed	Capacity	Max. Operating time
Whisk		6	Light doughs (e.g. waffle or crêpes dough, pudding) 8 eggs/egg whites or 600 ml cream	10 min.
Blender		6 / Puls	1.5 liters	2 min.
Meat grinder		5–6		10 min.

WHICH GRINDING DISC IS USED FOR WHAT?

Accessory	Picture	Application
Coarse grinding disc (8 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • For coarse minced meat, e.g., for chilli or minced meat sauce • For coarse sausages
Medium grinding disc (4.5 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • For minced meat, e.g., burger patties • Crushing of solid vegetables and dry fruits • For medium sausages
Fine grinding disc (3mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Crushing of raw and cooked meat • Preparation of spreads, dips (humus, pesto, etc.)

EXPLANATION WHICH PARTS ARE PLACED IN WHICH POSITION

Position	Accessories		
			
			
			

BEFORE FIRST USE

CAUTION!

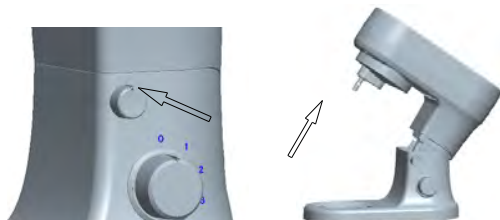
Packaging material is not a child's toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.

- Remove all parts from the packaging and remove all packaging materials. Also remove any transport locks.
- To remove any contamination from production, clean all accessories before first use as described under "Cleaning".

EXPLANATION OF THE APPLICATION OF ACCESSORIES



1. Place the appliance on a flat surface, make sure it is standing firmly and secure against slipping.



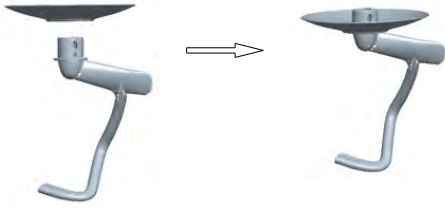
2. Press the release button and at the same time lift the motor block upwards until it clicks into place.



3. Place the lid and the filling chute on the swivel arm and turn it clockwise slightly until it clicks into place.



4. Insert the stainless steel mixing bowl and turn it clockwise slightly until it clicks into place.

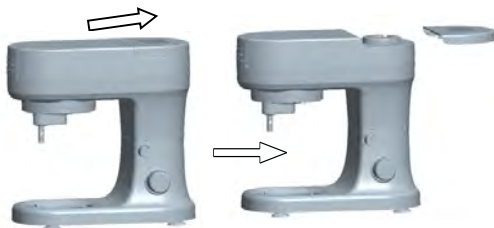


5. Put the splash guard on top of the accessory as shown in the illustration. The splash guard prevents the dough from climbing to the top of the hook when kneading, for example. Now place the accessory in the motor spindle and turn it to fix it in place. Turn the accessory so that the pins on the spindle are aligned with the depressions on the top edge of the accessory. Gently press the accessory against the swivel arm while turning it clockwise until the pins click into place and the accessory is securely in position. The accessory must not be loose and must not be pulled out. The dough hook is used for heavy dough, minced meat or other heavy work with dough. The flat stirrer is used to mix light types of dough. The whisk is used to whip cream or egg whites.

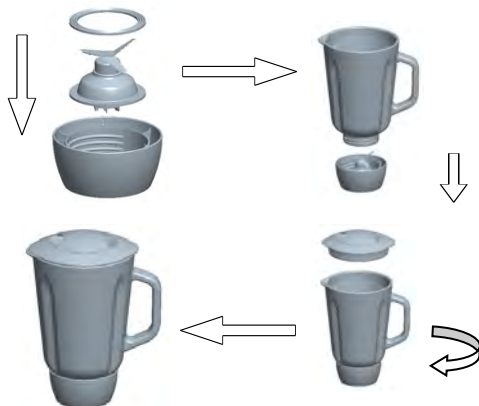


6. Press the release button again to close the engine block until it clicks into place. The lid should sit firmly on the mixing bowl. Your machine is now ready for use.

HOW TO USE THE BLENDER



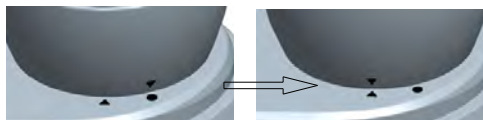
1. Place the machine on a flat surface and make sure it is standing firmly. Remove the top cover.



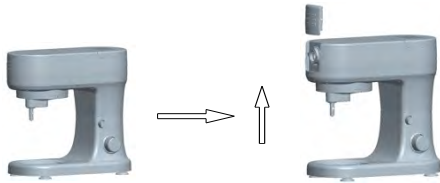
2. Place the connecting disc and the cutting blade on the cup base.
Caution: the blade is extremely sharp. There is a danger of injury. After all parts are firmly mounted and assembled, place the blender on the motor block.



3. To do this, turn it clockwise slightly until it clicks into place. Make sure the blender is not loose and cannot be pulled out. The blender is now ready for use. Pour your food of choice into the blender. Place the lid on the blender. Ensure that the lid is sitting firmly on the glass container.



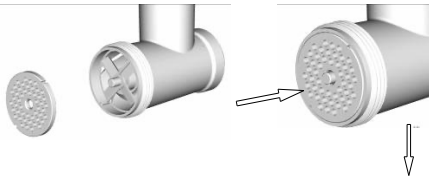
HOW TO USE THE MEAT GRINDER/SPRITZ BISCUIT ATTACHMENT



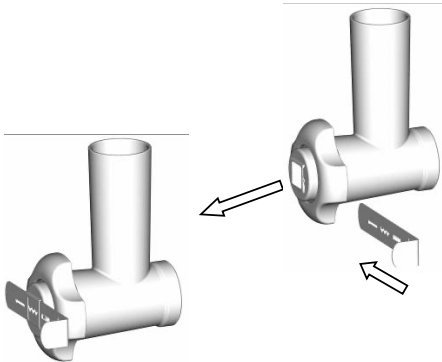
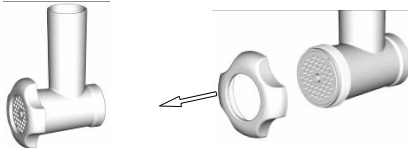
1. Place the machine on a flat surface and make sure it is standing firmly. Remove the front cover.

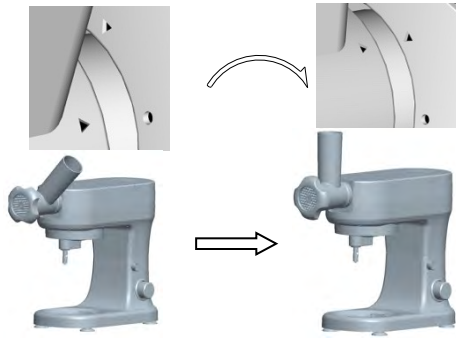


2. Place the tray on the meat grinder as shown in the illustration. Place a container or similar under the meat grinder. The appliance is now ready for use.



3. Insert the desired grinding disc/spritz biscuit attachment into the meat grinder as shown in the illustration.





4. Place the meat grinder in the accessory base and turn it to the vertical position until the two arrows match.



5. Connect the blender to the power supply and turn the speed selector to the desired speed. The speed can be changed at any time during grinding operation. Cut your meat/food into smaller pieces so that they fit into the filling chute. Place the prepared pieces on the tray. Gently press down with the plunger. Do not press too firmly to avoid damaging the device.



6. To stop the blender, turn the speed selector back to position "0". Disconnect the appliance from the power supply before changing or cleaning the accessories.

INTERRUPT OPERATION

CAUTION!

- Always set the rotary control to "0" if you want to interrupt the work.
- Disconnect the power plug if you want to change the tool.
- Wait for the tool to come to a standstill!
- If you press the arm lifter button (4) during operation to swivel the arm up, a safety switch switches off the motor.
- The motor switches on again as soon as you lower the swivel arm again!

ENDING OPERATION AND REMOVING THE BOWL

- Set the rotary control to “0” when you have finished working. Disconnect the power plug.
- Press the arm lifter button (4) to lift the arm.
- Remove the tool.
- Turn the mixing bowl counterclockwise a short turn to remove it.
- You can loosen the finished dough with the help of a spatula and remove it from the mixing bowl.
- Clean the parts used as described under “Cleaning”.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution method
The device does not switch on or interrupts operation.	<p>The unit has no power supply.</p> <p>The swivel arm is not locked in the lowest position. A safety switch prevents operation.</p> <p>The unit is defective.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power outlet with another device. • Insert the power plug correctly. • Check the house fuse. • Press the arm lifter button (4) and simultaneously on the swivel arm until it engages. • Contact our service department or a specialist.

CLEANING

- Always disconnect the power plug before cleaning.
- Never immerse the device in water for cleaning. It could cause electric shock or fire.



CAUTION!

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents.

MOTOR HOUSING

- To clean the exterior of the housing, use only a damp dishcloth with a little hand dish-washing detergent.

MIXING BOWL, KNEADING AND MIXING TOOLS



CAUTION!

The components are not suitable for cleaning in the dishwasher. Exposure to heat and harsh cleaners could cause them to warp or discolor.

- You can clean components that have come into contact with food in a rinsing bath.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.

STORAGE

Make sure that the device is stored out of the reach of children, in a dry, dust-free and frost-free place, without direct sunlight.

DISPOSAL

Dispose of the packaging according to type. Dispose of cardboard and carton as waste paper, and foil as recyclable material. Do not dispose of the device in normal household waste.

The product is subject to the European Directive 2012/19/EU.



Dispose of the device via an authorized disposal company or your municipal waste disposal facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, contact your waste disposal facility.

WARRANTY

You receive a 3-year guarantee on this device from the date of purchase.

WARRANTY CONDITIONS

- The guarantee period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt as proof of purchase.
 - Should a material or production defect occur within the three years from the date of purchase, we will, at our option, replace the product or repair it free of charge, provided that both the device and the receipt, including a brief written description of the defect, are submitted to us within the aforementioned three-year period.
 - If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective device.
 - The replacement or repair of the product does not start a new guarantee period.
 - Replacing or repairing parts of the device does not extend the guarantee period.
- The warranty period is not extended by the guarantee.

- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods. Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the guarantee period is the product and the receipt, including a brief written description of the defect. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- If the defect is covered by our guarantee, you will receive a new product or we will repair the defective product. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee period is not extended by the guarantee.
- Damage or defects already present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking the goods.
- Repairs after the expiration of the guarantee period are subject to a charge.
- Covered by the warranty are material or manufacturing defects.
- Not covered by the guarantee are parts of the product that are subject to normal wear and tear and are considered wear parts. Also, easily breakable or easily damaged components, such as batteries or parts made of glass, are not covered by the guarantee.
- The guarantee is void due to external damage to the product, improper use and improper maintenance. Take and follow all information and instructions for proper use and maintenance of the product from the operating instructions.
- The guarantee also does not cover defects or damage caused by failure to follow the operating instructions.
- Uses and actions advised against or warned against in the operating instructions must be avoided at all costs.

PROCESSING IN THE CASE OF A WARRANTY CLAIM

To ensure that your claim is processed quickly, please follow the instructions below:

- Please refer to the type plate of the device, the sales box or the operating instructions for the article number.
- If functional errors or other defects occur, please contact the following service department by telephone or e-mail.
There, the further procedure will be described to you in detail.

Tel.: +49 2154 470 26-610

E-Mail: info@hatex24.de

INFORMATIONS IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION

Lisez attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil !

- Le non-respect du mode d'emploi peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.
- Conservez le mode d'emploi pour toute utilisation ultérieure.
- Si vous remettez l'appareil à un tiers, veillez à lui remettre ce mode d'emploi.
- La plaque de cuisson à induction est exclusivement destinée à chauffer des aliments.
- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et non pour un usage professionnel.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et non à l'extérieur.

AVERTISSEMENTS

Au besoin, les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel :

DANGER ! Haut élevé :

Le non-respect de l'avertissement peut porter atteinte à l'intégrité corporelle et à la vie.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen :


Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner des blessures ou de graves dommages matériels.

ATTENTION ! Faible mineur :

Le non-respect de l'avertissement peut entraîner des blessures ou des dommages matériels mineurs.

REMARQUE :

Faits et caractéristiques spéciales à observer lors de la manipulation de l'appareil.

 Ce produit dispose d'un marquage CE pour indiquer sa conformité avec les directives 2014/35/UE (basse tension) et la directive CEM (2014/30/UE), telles que modifiées.



Le sigle GS (sécurité contrôlée) certifie que le produit est sûr s'il est utilisé correctement. Le sigle GS signifie que la sécurité du produit a été contrôlée. Les produits portant ce label sont conformes aux exigences de la loi sur la sécurité des produits.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages.
- Conservez ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir les consulter ultérieurement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télégestion séparé.
- Si le câble de raccordement de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les appareils électriques peuvent présenter des risques pour les animaux domestiques et d'élevage. En outre, les animaux peuvent également endommager l'appareil. Il convient donc de tenir les animaux à l'écart des appareils électriques.
- Protégez l'appareil de l'humidité, des gouttes d'eau et des éclaboussures. Il y a un risque d'électrocution.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas coincé ou écrasé.
- Pour retirer la fiche d'alimentation de la prise, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le câble. Pour éviter tout danger, n'apportez aucune modification à l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires en mouvement pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché.
- Ne touchez aucune pièce en mouvement.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que l'accessoire est correctement installé et bien fixé.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur en l'absence de surveillance et avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.

- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais faites appel à un spécialiste agréé. Afin d'éviter tout danger, ne faites remplacer un câble d'alimentation défectueux que par le fabricant, notre service après-vente ou une personne de qualification similaire par un câble équivalent.

AVERTISSEMENT !

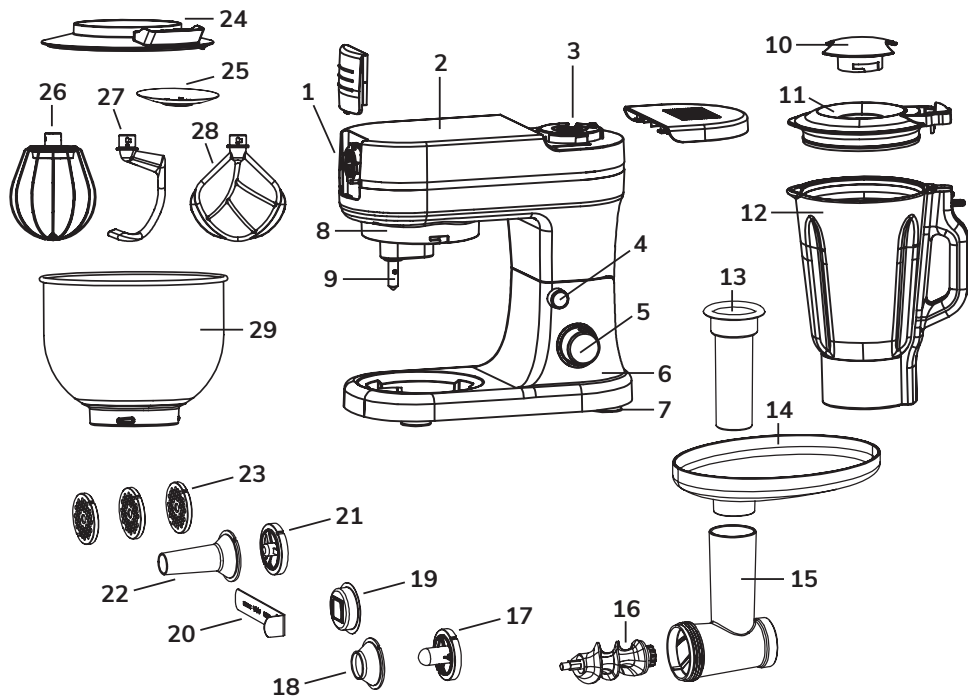
Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau lors du nettoyage. Respectez les instructions que nous vous donnons à ce sujet dans le chapitre « Nettoyage ».

- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- Ne traitez que des aliments avec la machine.
- L'utilisation abusive à d'autres fins peut entraîner des blessures.

CONTENU DE LA LIVRAISON

1. Machine de cuisine 3in1
2. Mode d'emploi

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



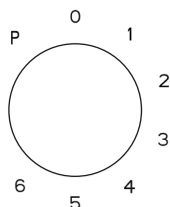
1. Moyeu à accessoires
2. Tête de moteur
3. Connecteur du mixeur sur socle
4. Bouton de levage du bras
5. Régulateur de vitesse
6. Pied du robot
7. Pieds antidérapants
8. Bras mélangeur
9. Arbre de percussion
10. Gobelet doseur
11. Couvercle du mélangeur
12. Mixeur sur socle en verre 1,5 litre
13. Tasseur
14. Plateau
15. Hachoir à viande
16. Lame
17. Séparateur de viande
18. Conteneur à boulettes de viande
19. Accessoire pour biscuits
20. Moule à biscuits
21. Rouleaux
22. Poignée des rouleaux
23. Capot des rouleaux
24. Rouleau
26. Fouet
27. Poignée du fouet
28. Accessoire fouet
29. Bol

21. Séparateur de pâte
22. Conteneur à viande
23. Disque de broyage 3 / 4,5 / 8 m
24. Couvercle avec bac de remplissage
25. Protection contre les éclaboussures
26. Fouet
27. Crochet de pétrissage
28. Batteur
29. Saladier en acier inoxydable 5 litres

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle :	74251 / BL9703-GS
Tension de réseau :	220~240V, 50/60Hz
Classe de protection :	II
Le pouvoir :	500 W

RÉGULATEUR DE VITESSE



0 Arrêt

1-6 Niveaux de vitesse






1	Lent	Agitation
2-3	Lent	Mélanger, pétrir
4-5	Moyen	Mélanger, battre, pétrir
6	Vitesse maximale	
P	Pulse	pour de courts moments d'agitation intense et pour piler la glace

REMARQUE :




Fonctionnement de courte durée : ne faites pas fonctionner l'appareil avec des pâtes lourdes pendant plus de 5 minutes, puis laissez refroidir l'appareil pendant 10 minutes.

Niveau P pour le mode puls : mettez brièvement le moteur en marche à la vitesse maximale en maintenant le bouton rotatif dans cette position.








TABLEAU DES TYPES DE PÂTE ET DES OUTILS AVEC RECOMMANDATIONS

Accessoire	Illustration	Vitesse	Capacité	Vitesse max. Temps de fonctionnement
Crochet de pétrissage		1/4	Pâtes lourdes (par ex. pâte à pain ou pâte brisée) Pain : 1 kg de farine et 700 ml d'eau Pâtes : 500 g de farine et autres ingrédients 500 g maximum	30 sec. niveau 1 30 sec. niveau 2 4 min. niveau 4
Batteur		4-6	Pâtes moyennement lourdes (par ex. pâte battue)	10 min.
Fouet		6	Pâtes légères (p. ex. pâte à gaufres ou à crêpes, pudding) 8 œufs/blancs ou 600 ml de crème fraîche	10 min.
Mixeur sur socle		6 / Puls	1,5 litre	2 min.
Hachoir à viande		5-6		10 min.

QUEL DISQUE DE BROYAGE DOIT ÊTRE UTILISÉ POUR QUEL USAGE ?

Accessoire	Illustration	Application
Disque de broyage grossier (8 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Pour la viande hachée grossièrement, par ex. pour le chili ou les sauces à la viande hachée • Pour les grosses saucisses à griller
Disque de broyage intermédiaire (4,5 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Pour la viande hachée, par exemple pour les burgers • Pour le hachage de légumes fermes et de fruits secs • Pour les saucisses à griller de taille moyenne
Disque de broyage fin (3mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Pour le hachage de viande crue et cuite • Pour les préparations de pâtes à tartiner, de sauces à tremper (humus, pesto, etc.)

EXPLICATION DES PIÈCES À PLACER À TEL OU TEL ENDROIT

Position	Accessoires		
			
			
			

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

ATTENTION !

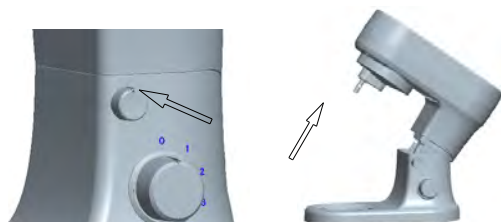
Le matériel d'emballage n'est pas un jouet pour enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il existe un risque d'étouffement.

- Retirez toutes les pièces de l'emballage et enlevez tous les matériaux d'emballage. Retirez également les éventuelles protections de transport.
- Afin d'éliminer les éventuelles impuretés issues de la production, nettoyez tous les accessoires avant la première utilisation comme décrit sous « Nettoyage ».

EXPLICATION DE L'UTILISATION DES ACCESSOIRES



1. Placez l'appareil sur une surface plane et assurez-vous qu'il est stable et ne peut pas glisser.



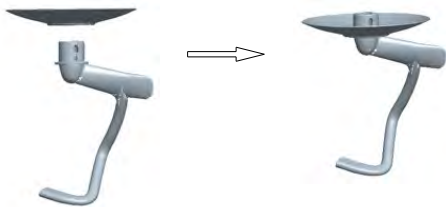
2. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et soulevez simultanément le bloc moteur vers le haut jusqu'à ce qu'il s'enclenche avec un clic.



3. Placez le couvercle avec la goulotte de remplissage sur le bras pivotant et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



4. Insérez le saladier en acier inoxydable et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



5. Placez la protection contre les éclaboussures sur le dessus de l'accessoire, comme indiqué sur l'image. La protection contre les éclaboussures empêche par exemple la pâte de grimper sur la pointe du crochet lors du pétrissage de la pâte. Placez maintenant l'accessoire dans la broche du moteur et fixez-le en le tournant. Faites tourner l'accessoire de manière à ce que les broches de l'axe soient alignées avec les cavités du bord supérieur de l'accessoire. Appuyez légèrement l'accessoire contre le bras pivotant tout en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les broches s'enclenchent et que l'accessoire soit bien fixé. Les accessoires doivent être bien fixés et ne doivent pas être retirés.



Le crochet de pétrissage est utilisé pour les pâtes lourdes, la viande hachée ou les autres travaux de pétrissage exigeants.

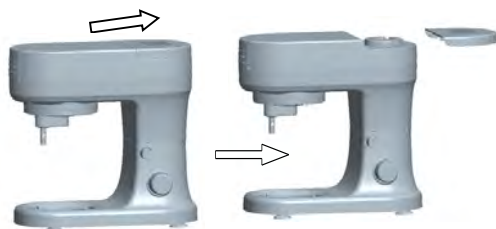
Le batteur plat est utilisé pour mélanger des pâtes légères.

Le fouet est utilisé pour battre la crème ou les blancs d'œufs.

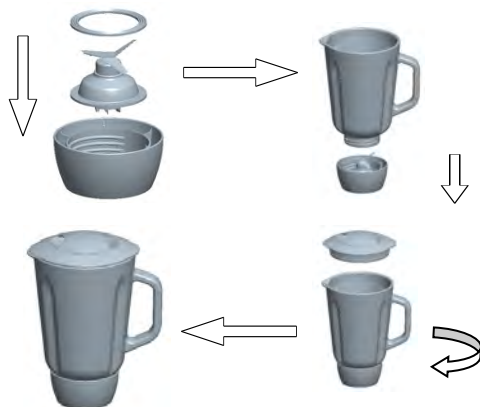


6. Appuyez à nouveau sur le bouton de déverrouillage pour fermer le bloc moteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Le couvercle doit reposer fermement sur le saladier. Votre robot est maintenant prêt à l'emploi.

UTILISATION DU MIXEUR



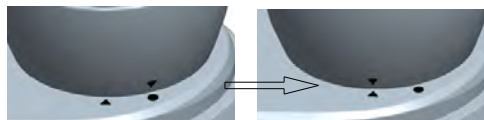
1. Placez le robot sur une surface plane et assurez-vous qu'il est stable. Retirez le panneau supérieur.



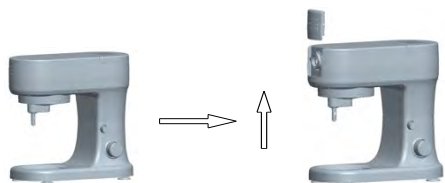
2. Placez le disque de connexion et la lame sur la base du gobelet.
Attention : la lame est extrêmement tranchante. Risque de blessure. Une fois que toutes les pièces sont bien montées et assemblées, placez le mixeur sur le bloc moteur.



3. Pour ce faire, tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Assurez-vous que le mixeur est bien fixé et qu'il ne peut pas être retiré. Le mixeur sur socle est maintenant prêt à l'emploi. Versez les aliments souhaités dans le mixeur. Mettez le couvercle sur le mixeur. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le récipient en verre.



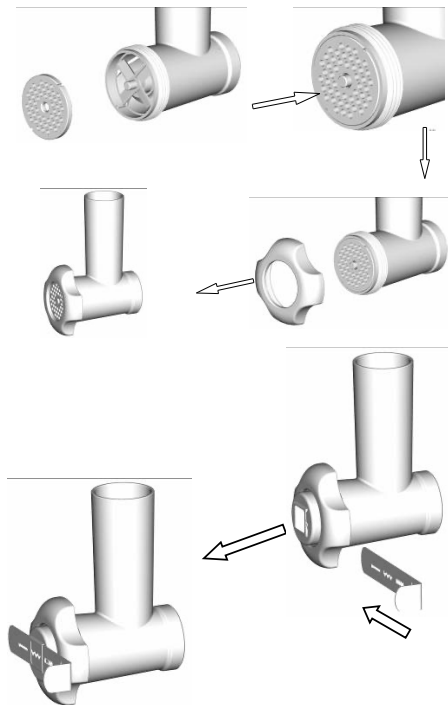
UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE/DE L'EMBOUT POUR BISCUITS



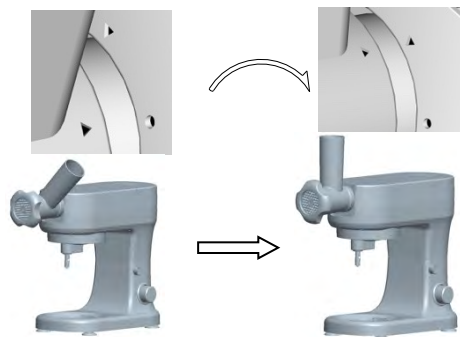
1. Placez le robot sur une surface plane et assurez-vous qu'il est stable. Retirez le panneau avant.



2. Placez le plateau sur le hachoir à viande, comme indiqué sur l'image. Placez un récipient ou un objet similaire sous le hachoir à viande. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.



3. Insérez le disque de broyage/l'embout pour biscuits souhaité dans le hachoir à viande, comme indiqué sur l'image.



4. Placez le hachoir à viande dans le socle de l'accessoire et tournez-le en position verticale jusqu'à ce que les deux flèches soient alignées.



5. Branchez le mixeur sur l'alimentation et tournez le régulateur de vitesse à la vitesse souhaitée. La vitesse peut être modifiée à tout moment pendant le broyage. Coupez votre viande/vos aliments en petits morceaux afin qu'ils puissent être introduits dans la goulotte de remplissage. Mettez les morceaux préparés sur le plateau. Poussez soigneusement vers le bas à l'aide du tasseur. N'appuyez pas trop fort pour éviter d'endommager l'appareil.



6. Arrêtez le mixeur en tournant le régulateur de vitesse sur la position « 0 ». Débranchez l'appareil du secteur avant de changer ou de nettoyer les accessoires.

INTERROMPRE LE TRAVAIL

ATTENTION !

- Placez toujours le bouton rotatif sur «0» lorsque vous souhaitez interrompre le travail.
- Débranchez la fiche d'alimentation lorsque vous voulez changer d'outil.
- Attendez que l'outil soit à l'arrêt !
- Si vous appuyez sur le bouton de levage du bras (4) pour que le bras se lève pendant le fonctionnement, un interrupteur de sécurité arrête le moteur.
- Le moteur se remet en marche dès que vous abaissez à nouveau le bras pivotant !

ARRÊTER LE FONCTIONNEMENT ET RETIRER LE BOL

- Une fois le travail terminé, placez le bouton rotatif sur « 0 ». Débranchez la prise de courant.
- Appuyez sur le bouton de levage du bras (4), le bras se lève.
- Retirez l'outil de travail.
- Tournez brièvement le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Vous pouvez détacher la pâte prête à l'aide d'une spatule et la retirer du bol mélangeur.
- Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous « Nettoyage ».

DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Méthode de résolution
L'appareil ne s'allume pas ou interrompt son fonctionnement.	<p>L'appareil n'est pas alimenté en électricité.</p> <p>Le bras pivotant n'est pas enclenché dans la position la plus basse. Un interrupteur de sécurité empêche le fonctionnement.</p> <p>L'appareil est défectueux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil. • Insérez correctement la fiche d'alimentation. • Contrôlez le fusible domestique. • Appuyez sur le bouton de levage du bras (4) et simultanément sur le bras pivotant jusqu'à ce qu'il s'enclenche. • Adressez-vous à notre service après-vente ou à un spécialiste.

NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez en aucun cas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

ATTENTION !

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

BOÎTIER DU MOTEUR

- Pour le nettoyage extérieur du boîtier, utilisez uniquement un chiffon à vaisselle humide avec un peu de liquide vaisselle à la main.

BOL, OUTILS DE PÉTRISSAGE ET DE MIXAGE

ATTENTION !

Les composants ne sont pas adaptés au nettoyage au lave-vaisselle. Ils pourraient se déformer ou se décolorer sous l'effet de la chaleur et des détergents agressifs.

- Les composants qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés dans un bain de vaisselle.
- Laissez bien sécher les pièces avant de remonter l'appareil.

CONSERVATION

Veillez à ce que l'appareil soit conservé hors de portée des enfants, dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et du gel, sans exposition directe au soleil.

ÉLIMINATION

Éliminez les emballages en respectant le tri sélectif. Mettez le carton avec les vieux papiers, les films dans la collecte des matières recyclables.

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux. Le produit est soumis à la directive européenne 2012/19/UE.



Éliminez l'appareil via une entreprise d'élimination des déchets agréée ou via votre service d'élimination des déchets communal.

Respectez les prescriptions actuellement en vigueur. En cas de doute, contactez votre organisme d'élimination des déchets.

GARANTIE

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet appareil à compter de la date d'achat.

CONDITIONS DE GARANTIE

- La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse original. Il sert de preuve d'achat.
- Si un défaut de matériel ou de production devait survenir au cours des trois années suivant la date d'achat, nous remplacerions le produit ou le réparerions gratuitement, à notre choix.
- Cela suppose que l'appareil et le ticket de caisse, accompagnés d'une brève description écrite du défaut, nous soient remis dans le délai de trois ans mentionné.
- La description doit préciser en quoi consiste le défaut et quand il est survenu.
- Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez un nouveau produit ou nous réparerons l'appareil défectueux.
- Le remplacement ou la réparation du produit n'ouvre pas une nouvelle période de garantie.
- Le remplacement ou la réparation de pièces de l'appareil ne prolonge pas la durée de la garantie.
- La période de garantie n'est pas prolongée par la garantie.
- Les dommages ou défauts déjà présents lors de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage de la marchandise.
- Les réparations effectuées après l'expiration de la garantie sont payantes.
- Les défauts de matériel ou de fabrication sont couverts par la garantie.
- Les parties du produit soumises à une usure normale et considérées comme des pièces d'usure ne sont pas couvertes par la garantie. De même, les composants faciles à casser ou à endommager, comme les batteries ou les pièces en verre, ne sont pas couverts par la garantie.
- La garantie est annulée si le produit est endommagé de l'extérieur, s'il n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas entretenu correctement. Consultez le mode d'emploi et suivez toutes les informations et instructions pour une utilisation et un entretien corrects du produit.
- La garantie ne couvre pas non plus les défauts ou dommages causés par le non-respect du mode d'emploi.
- Les utilisations et les actions déconseillées dans le mode d'emploi ou faisant l'objet d'une mise en garde doivent absolument être évitées.

TRAITEMENT EN CAS DE GARANTIE

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Vous trouverez le numéro d'article sur la plaque signalétique de l'appareil, dans le carton de vente ou dans le mode d'emploi.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres défauts apparaissent, veuillez contacter le service après-vente suivant par téléphone ou par e-mail.
La procédure à suivre vous y sera décrite en détail.

Tél.: +49 2154 470 26-610

E-mail: info@hatex24.de

BELANGRIJKE INFORMATIE VÓÓR GEBRUIK

Lees de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

- Het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing kan leiden tot ernstig letsel of beschadiging van het toestel.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Indien u het toestel aan een derde doorgeeft, vergeet dan niet deze gebruiksaanwijzing mee te geven.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen binnenshuis en niet buitenshuis.

WAARSCHUWINGEN

Indien nodig worden de volgende waarschuwingen in deze gebruiksaanwijzing:

GEVAAR! Hoog risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan levensgevaarlijke schade veroorzaken.

WAARSCHUWING! Gemiddeld risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan lichamelijk letsel of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP! Laag risico:

Het negeren van deze waarschuwing kan licht lichamelijk letsel of materiële schade veroorzaken.

OPMERKING: Feiten en bijzonderheden waarmee rekening moet worden gehouden bij de omgang met het apparaat.

 Dit product heeft een CE-markering om aan te geven dat het voldoet aan de richtlijnen 2014/35/EU (laagspanning) en de EMC-richtlijn (2014/30/EU), zoals gewijzigd.

 De GS-markering (Tested Safety) certificeert dat het product veilig is bij correct gebruik. Het GS-keurmerk betekent dat de veiligheid van het product is getest. Producten met dit keurmerk voldoen aan de eisen van de Wet Productveiligheid.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Indien de veiligheidsinstructies worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstige raadpleging.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het toestel en het aansluitsnoer worden gehouden.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Indien het aansluitsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Elektrische apparaten kunnen een gevaar vormen voor huisdieren en vee. Bovendien kunnen dieren ook schade toebrengen aan het toestel. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.
- Bescherm het apparaat tegen vocht, druipend of spattend water. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Let er bij het gebruik van het apparaat op dat het netsnoer niet bekneld of geplet wordt.
- Om de netstekker uit het stopcontact te trekken, altijd aan de stekker trekken, nooit aan het snoer.
- Om gevaren te vermijden, mag u geen wijzigingen aan het toestel aanbrengen.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Voordat accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, worden vervangen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald.
- Raak geen bewegende onderdelen aan.
- Controleer voordat u het apparaat inschakelt of het hulpstuk correct is gemonteerd en goed vastzit.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet onder toezicht staat en voordat u het gaat monteren, demonteren of schoonmaken.

- Repareer het apparaat niet zelf, maar raadpleeg een erkend vakman. Laat een defect netsnoer uitsluitend vervangen door een gelijkwaardig snoer door de fabrikant, onze klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.



WAARSCHUWING!

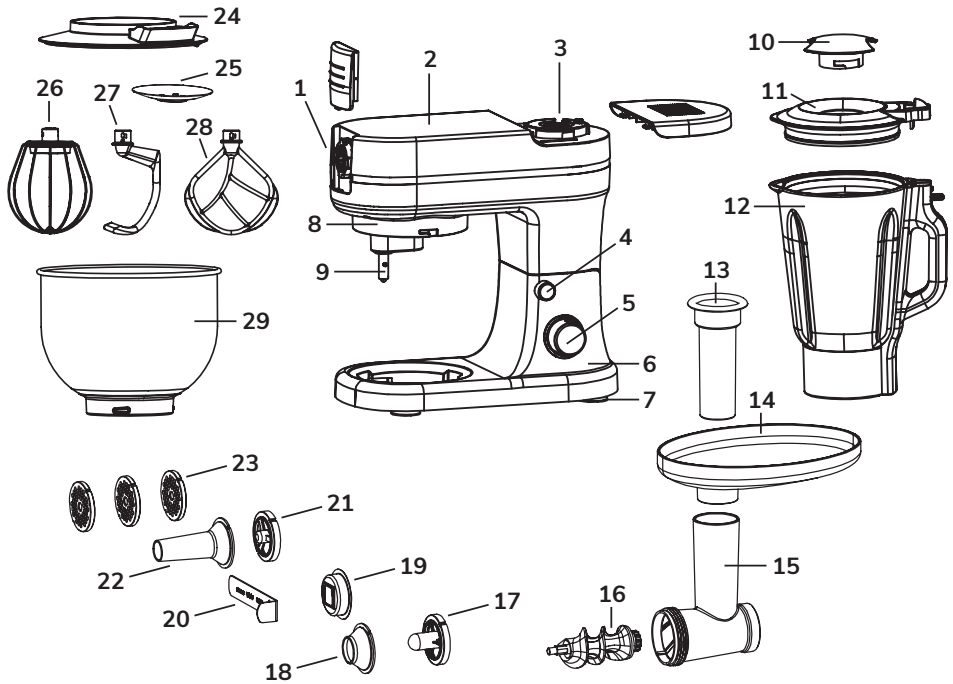
Dit apparaat is niet bedoeld om ondergedompeld te worden in water om het schoon te maken. Volg de instructies hierover in het hoofdstuk "Reiniging".

- Knoei niet met veiligheidsschakelaars.
- Verwerk alleen voedsel met het apparaat.
- Verkeerd gebruik voor andere doeleinden kan letsel tot gevolg hebben.

OMVANG VAN DE LEVERING

1. Keukenmachine 3in1
2. Gebruiksaanwijzing

APPARAATBESCHRIJVING



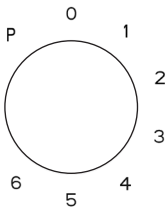
1. Bijbehorende naaf
2. Motorkop
3. Koppeling blender
4. Knop kantelbare kop
5. Snelheidsregelaar
6. Machinevoet
7. Antislipvoeten
8. Roerarm
9. Slagas
10. Maatbeker
11. Blenderdeksel
12. Blenderglas 1,5 liter
13. Stamper
14. Blad
15. Vleesmolen
16. Mes
17. Vleesverdeler
18. Vleesbalhouder
19. Opzetstukje voor spuitgebak
20. Spuitmond voor spuitgebak
21. Deegverdeler

22. Vleesbak
23. Maalschijf 3 / 4,5 / 8 mm
24. Deksel met vulgoot
25. Spatbescherming
26. Klopper
27. Kneedhaak
28. Garde
29. Roestvrijstalen kom 5 liter

TECHNISCHE GEGEVENS

Model:	74251 / BL9703-GS
Netspanning:	220~240V, 50/60Hz
Beschermingsklasse:	II
Vermogen:	500 W

CRUISECONTROLE



- 0 **Stop**
 1-6 **Snelheidsniveaus**






1	Langzaam	Roer
2-3	Langzaam	Mengen, kneden
4-5	Gemiddeld	Mengen, kloppen, kneden
6	Maximale snelheid	
P	Puls	voor korte krachtige mengmomenten en om ijs te crushen

OPMERKING:

Kortstondig gebruik: Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten met zwaar deeg en laat het apparaat vervolgens 10 minuten afkoelen.

Niveau P voor gepulseerde werking: Zet de motor korte tijd op maximale snelheid door de regelknop in deze stand te houden.









TABEL MET DEEGTYPES EN GEREEDSCHAPPEN MET AANBEVELINGEN

Hulpstuk	Illustratie	Snelheid	Capaciteit	Max. Bedrijfstijd
Kneedhaak		1/4	Zware degen (bijv. brood of zanddeeg) Brood: 1 kg bloem en 700 ml water Degen: 500 g bloem en extra ingrediënten max. 500 g	30 sec. stand 1 30 sec. stand 2 4 min. stand 4
Garde		4-6	Middelzwaar deeg (bijv. biscuitdeeg)	10 min.
Klopper		6	Licht deeg (bijv. wafel- of crêpedeeg, pudding) 8 eieren/eiwit of 600 ml room	10 min.
Blenderglas		6 / Puls	1,5 liter	2 min.
Vleesmolen		5-6		10 min.

WELKE MAALSCHIJF WORDT WAARVOOR GEBRUIKT?

Hulpstuk	Illustratie	Toepassing
Grove maalschijf (8 mm)		<ul style="list-style-type: none"> Voor grof gehakt, bijvoorbeeld voor chili of gehaktsaus Voor grove braadworst
Middelste maalschijf (4,5 mm)		<ul style="list-style-type: none"> Voor gehakt voor bijvoorbeeld hamburgers Hakken van vaste groenten en gedroogd fruit Voor middelgrote braadworst
Fijne maalschijf (3mm)		<ul style="list-style-type: none"> Hakken van rauw en gekookt vlees Bereiding van smeerbare pasta, dips (humus, pesto, enz.)

UITLEG WELKE ONDERDELEN IN WELKE POSITIE WORDEN GEPLAATST

Positie	Accessoires		
			
			
			

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

LET OP!

Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er is verstikkingsgevaar.

- Haal alle onderdelen uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder ook eventuele transportvergrendelingen.
- Om vervuiling uit de productie te verwijderen, reinigt u alle accessoires zoals beschreven onder "Reiniging" voordat u ze voor het eerst gebruikt.

UITLEG GEBRUIK ACCESSOIRES



1. Zet het apparaat op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat het stevig en slipvrij staat.



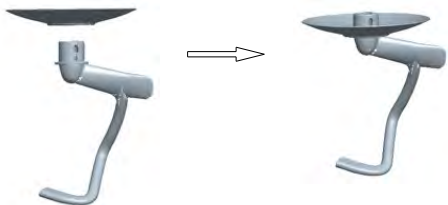
2. Druk op de ontgrendelknop en til tegelijkertijd het motorblok naar boven totdat het met een klikgeluid vastklikt.



3. Plaats het deksel met de vulgoot op de zwenkarm en draai het lichtjes met de klok mee totdat het vastklikt.



4. Plaats de roestvrijstalen mengkom en draai deze lichtjes met de klok mee totdat deze vastklikt.



5. Plaats de spatbescherming op de bovenkant van het accessoire, zoals op de afbeelding wordt weergegeven. De spatbescherming voorkomt dat het deeg naar de punt van de haak klimt, bijvoorbeeld bij het kneden van het deeg. Plaats nu het accessoire in de motorspil en bevestig het door te draaien. Draai het accessoire zodat de pinnen op de spindel zijn uitgelijnd met de uitsparingen aan de bovenkant van het accessoire. Druk het accessoire licht tegen de zwenkarm en draai het tegelijkertijd met de klok mee totdat de pinnen vastklikken en het accessoire stevig vastzit. De accessoires mogen niet los zitten en mogen niet worden uitgetrokken.



De kneedhaak wordt gebruikt voor zwaar deeg, gehakt of ander veeleisend kneedwerk.

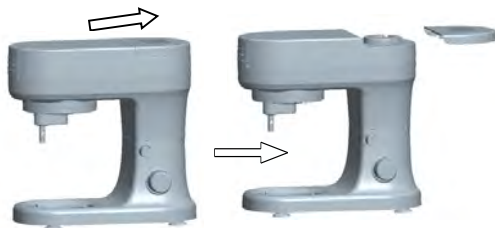
De platte roerder wordt gebruikt voor het mengen van lichte deegsoorten.

De klopper wordt gebruikt voor het kloppen van room of eiwit.

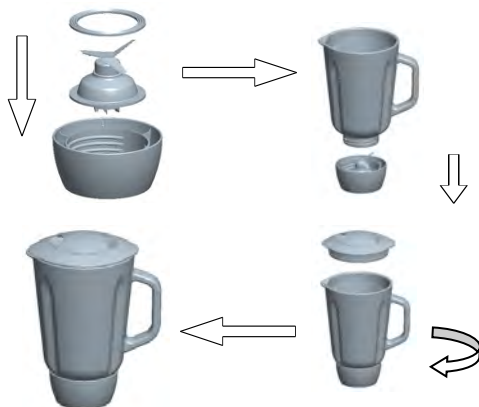


6. Druk opnieuw op de ontgrendelknop om het motorblok te sluiten totdat het vastklikt. Het deksel moet stevig op de mengkom zitten. Uw machine is nu klaar voor gebruik.

GEBRUIK VAN DE BLENDER



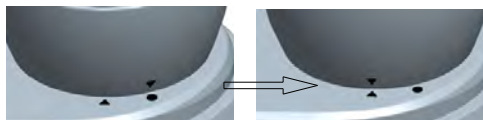
1. Zet de machine op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze stevig staat. Verwijder het bovenste paneel.



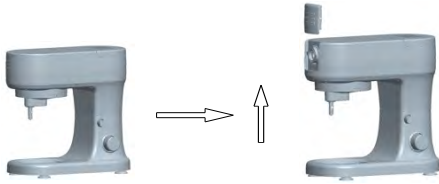
2. Plaats de verbindingsschijf en het snijmes op de bekerbasis.
Voorzichtig: het mes is extreem scherp. Risico op letsel.
Nadat alle onderdelen vast zijn gemonteerd en in elkaar zijn gezet, plaatst u de blender op het motorblok.



3. Draai deze lichtjes met de klok mee totdat deze vastklikt. Zorg ervoor dat de blender niet los zit en niet kan worden uitgetrokken. De blender is nu klaar voor gebruik. Doe het gewenste voedsel in de blender. Plaats het deksel op de blender. Zorg ervoor dat het deksel stevig op de glazen kan zit.



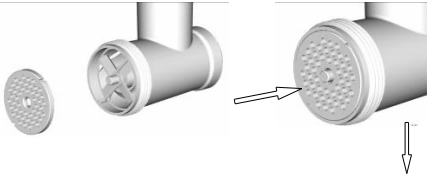
GEBRUIK VAN DE VLEESMOLEN/SPRUITGEBAKOPZETSTU



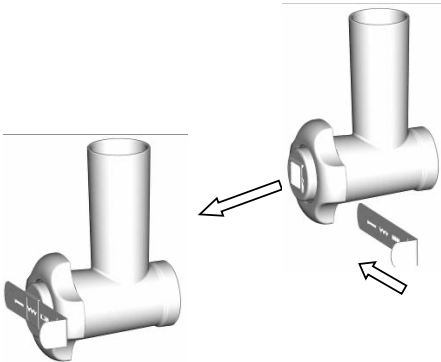
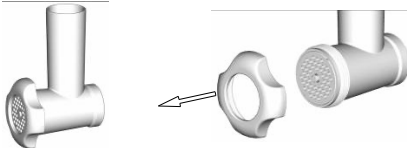
1. Zet de machine op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat deze stevig staat. Verwijder het voorpaneel.

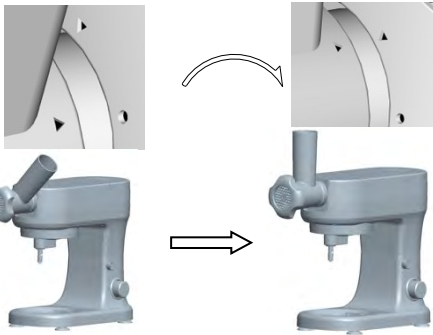


2. Plaats het blad op de vleesmolen, zoals op de afbeelding wordt weergegeven. Zet een bak of iets dergelijks onder de vleesmolen. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.



3. Plaats de gewenste maalschijf/spruitgebakopzetstuk in de vleesmolen, zoals op de afbeelding wordt weergegeven.





4. Plaats de vleesmolen in de accessoirebasis en draai deze in de verticale positie totdat de twee pijlen op een lijn staan.



5. Sluit de blender aan op de voeding en draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid. De snelheid kan op elk moment tijdens de maalmodus worden gewijzigd. Snijd uw vlees/voedsel in kleinere stukjes zodat deze in de vulschacht passen. Leg de voorbereide stukken op het blad. Druk voorzichtig met de stamper naar beneden. Druk niet te hard, om schade aan het apparaat te voorkomen.



6. Stop de blender door de snelheidsregelaar terug te draaien naar positie '0'. Koppel het apparaat los van de netstroom voordat u de accessoires vervangt of schoonmaakt.

WERKING ONDERBREKEN



LET OP!

- Zet de regelknop altijd op “0” als je de werking wilt onderbreken.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat wilt vervangen.
- Wacht tot het apparaat tot stilstand is gekomen!
- Als u tijdens het gebruik op de knop voor de kantelbare knop (4) drukt om de arm omhoog te zwenken, schakelt een veiligheidsschakelaar de motor uit.
- De motor schakelt weer in zodra u de zwenkarm weer laat zakken!

BEËINDIG HET GEBRUIK EN VERWIJDER DE KOM

- Als je klaar bent met werken, zet je de draaiknop op “0”.
Trek de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de knop van de kantelbare kop (4), de arm gaat omhoog.
- Verwijder het gereedschap.
- Draai de mengkom een korte slag tegen de klok in om hem te verwijderen.
- U kunt het afgewerkte deeg met behulp van een spatel losmaken en uit de mengkom verwijderen.
- Reinig de gebruikte onderdelen zoals beschreven onder “Reiniging”.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossingsmethode
Het apparaat gaat niet aan of stopt met werken.	<p>Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.</p> <p>De zwenkarm is niet vergrendeld in de laagste stand. Een veiligheidsschakelaar verhindert de werking.</p> <p>Het apparaat is defect.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer het stopcontact met een ander apparaat. • Steek de stekker correct in het stopcontact. • Controleer de huiszekering. • Druk op de armhefknop (4) en tegelijkertijd op de zwenkarm totdat deze vastklikt. • Neem contact op met onze serviceafdeling of een specialist.

SCHOONMAKEN

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel het apparaat nooit onder in water om het schoon te maken. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.



LET OP!

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen.

MOTORBEHUIZING

- Gebruik voor de uitwendige reiniging van de behuizing alleen een vochtige vaatdoek met een beetje handafwasmiddel.

MENGGOM, KNEED- EN MENGGEREEDSCHAP



LET OP!

De onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Door blootstelling aan hitte en agressieve reinigingsmiddelen kunnen ze kromtrekken of verkleuren.

- Onderdelen die in contact zijn geweest met voedsel kunnen worden gereinigd in een spoelbad.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.en.

OPSLAG

Zorg ervoor dat het apparaat buiten het bereik van kinderen wordt opgeborgen op een droge, stof- en vorstvrije plaats zonder direct zonlicht.

VERWIJDERING

Gooi de verpakking weg volgens het type. Doe karton en karton bij het oud papier en plastic folie bij de recycleerbare stoffen.

Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil. Het product is onderworpen aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU.



Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijk afvalverwerkingsbedrijf.

Neem de thans geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

U krijgt 3 jaar garantie op dit toestel vanaf de datum van aankoop.

GARANTIEVOORWAARDEN

- De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele ontvangstbewijs. Het dient als bewijs van aankoop.
- Indien zich binnen drie jaar na de aankoopdatum een materiaal- of productiefout voordoet, zullen wij het product naar eigen goeddunken kosteloos vervangen of repareren.
- Voorwaarde is dat zowel het apparaat als de kwitantie, met een korte schriftelijke beschrijving van het gebrek, binnen de genoemde termijn van drie jaar bij ons worden ingediend.
- De beschrijving moet vermelden wat het gebrek is en wanneer het zich heeft voorgedaan.
- Als het defect onder onze garantie valt, krijgt u een nieuw product terug of repareren wij het defecte product.
- Door vervanging of reparatie van het product begint geen nieuwe garantieperiode te lopen.
- Vervanging of reparatie van onderdelen van het apparaat leidt niet tot verlenging van de garantieperiode.
- De garantieperiode wordt niet verlengd door de garantie.
- Beschadigingen of gebreken die reeds bij de aankoop aanwezig waren, moeten onmiddellijk na het uitpakken van de goederen worden gemeld.
- Voor reparaties na het verstrijken van de garantietermijn worden kosten in rekening gebracht.
- Materiaal- of fabricagefouten worden gedekt door de garantie.
- Onderdelen van het product die aan normale slijtage onderhevig zijn en als slijtageonderdelen worden beschouwd, vallen niet onder de garantie. Onderdelen die gemakkelijk stuk of beschadigd kunnen raken, zoals batterijen of onderdelen van glas, vallen evenmin onder de garantie.
- De aanspraak op garantie vervalt bij uitwendige beschadiging van het product, bij oneigenlijk gebruik en bij oneigenlijk onderhoud. Raadpleeg de gebruikershandleiding en volg alle informatie en instructies voor het juiste gebruik en onderhoud van het product op.
- De garantie dekt evenmin defecten of schade die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing.
- Gebruik en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waartegen wordt gewaarschuwd, moeten koste wat kost worden vermeden.

VERWERKING IN GEVAL VAN EEN GARANTIECLAIM

Om ervoor te zorgen dat uw verzoek snel wordt verwerkt, dient u de onderstaande instructies te volgen:

- Raadpleeg het typeplaatje van het toestel, de verkoopdoos of de gebruiksaanwijzing voor het artikelnummer.
- Bij functiestoringen of andere defecten kunt u telefonisch of per e-mail contact opnemen met de volgende servicedienst. Zij zullen u gedetailleerde instructies geven over hoe te handelen.

Tel.: +49 2154 470 26-610

E-mail: info@hatex24.de

KULLANMADAN ÖNCE ÖNEMLİ BİLGİLER

Cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanım kılavuzunu ve güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun!

- Kullanım kılavuzuna uyulmaması ciddi yaralanmalara veya cihazda hasara neden olabilir.
- Kullanım kılavuzunu ileride kullanmak üzere saklayın.
- Cihazı üçüncü şahıslara vermeniz halinde yanında mutlaka bu kullanım kılavuzunu da verin.
- Cihaz yalnızca ev tipi özel kullanıma yöneliktir ve ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihazı sadece iç mekânlarda kullanın, dışarıda kullanmayın.

UYARILAR

Gerekirse, bu kullanım talimatlarında aşağıdaki uyarılar kullanılır:

 **TEHLİKE! Yüksek risk:**

Uyarının dikkate alınmaması can ve mal kaybına neden olabilir.


 **UYARI! Orta risk:**


Uyarının dikkate alınmaması yaralanmaya veya ciddi maddi hasara neden olabilir.

 **DİKKAT! Düşük risk:**

Uyarının dikkate alınmaması hafif yaralanmalara veya maddi hasara neden olabilir.

NOT: Cihazı kullanırken dikkat edilmesi gereken gerçekler ve özel özellikler.

 Bu ürün, değiştirildiği şekliyle 2014/35/EU (Düşük Voltaj) ve EMC Direktiflerine (2014/30/EU) uygunluğunu gösteren CE işaretine sahiptir.

 GS işareti (Test Edilmiş Güvenlik) ürünün doğru kullanıldığında güvenli olduğunu onaylar. GS işareti, ürünün güvenliğinin test edildiği anlamına gelir. Bu işareti taşıyan ürünler Ürün Güvenliği Yasası gerekliliklerine uygundur.

EMNİYET

- Güvenlik talimatları göz ardı edilirse, üretici zarardan sorumlu tutulamaz.
- Bu kılavuzu daha sonra başvurmak üzere güvenli bir yerde saklayın.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve cihazın güvenli kullanımında denetlenmiş veya talimat almış ve ortaya çıkan tehlikeleri anlamışlarsa, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin verilmez.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkça çocuklar tarafından gözetimsiz olarak yapılmamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir telekontrol sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Bu cihazın bağlantı hattı hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzer nitelikli bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrikli ev aletleri evcil ve çiftlik hayvanları için tehlike oluşturabilir. Ayrıca, hayvanlar da cihaza zarar verebilir. Bu nedenle, prensip olarak hayvanları elektrikli aletlerden uzak tutun.
- Cihazı nemden, damlamaktan veya su sıçramasından koruyun. Elektrik çarpması riski vardır.
- Cihazı kullanırken, bağlantı kablosunun sıkıştırılmadığını veya sıkıştırılmadığını unutmayın.
- Güç fişini prizden çıkarmak için, her zaman fişini takın, kabloyu asla çekmeyin.
- Tehlikeleri önlemek için cihazda herhangi bir değişiklik yapmayın.
- Çalışma sırasında cihazı başıboş bırakmayın.
- Çalışma sırasında hareket eden aksesuarları veya ek parçaları değiştirmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Hareketli parçalara dokunmayın.
- Açmadan önce, aksesuar eklentisinin doğru şekilde takıldığından ve sıkıca oturduğundan emin olun.
- Gözetim altında değilken ve montaj, demontaj veya temizlik işlemlerinden önce cihazın elektrik bağlantısını daima kesin.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin; yetkili bir uzmana danışın. Tehlikeleri önlemek için, arızalı bir şebeke kablosunu yalnızca üretici, müşteri hizmetlerimiz veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından eşdeğer bir kabloyla değiştirilmesini sağlayın.

⚠ UYARI!

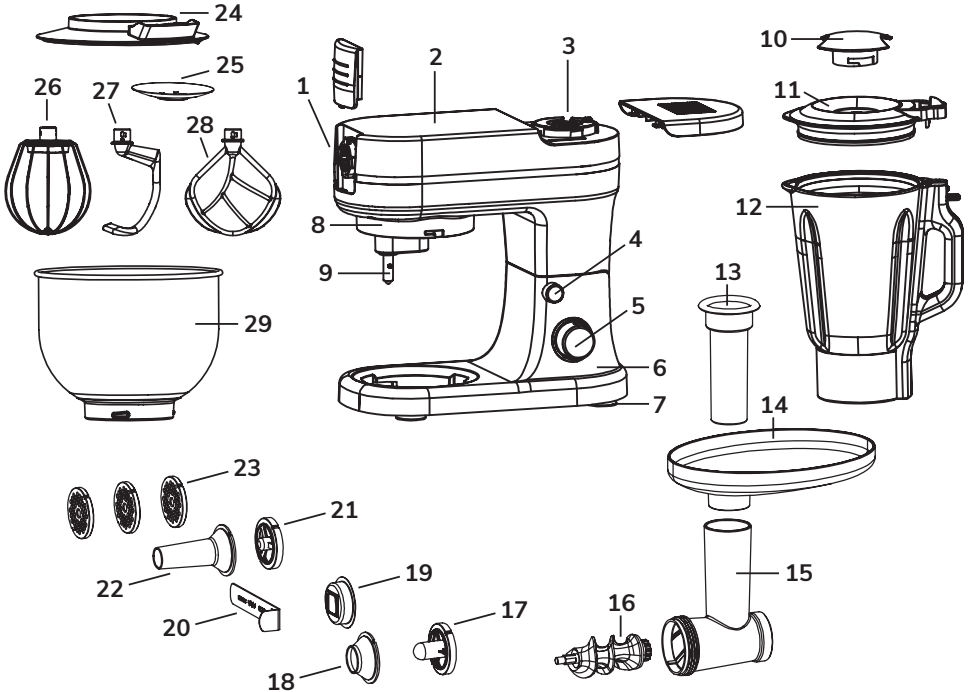
Bu cihaz, temizlik sırasında suya daldırılmak üzere tasarlanmamıştır. Bu konuda size “Temizlik” bölümünde verdiğimiz talimatları izleyin.

- Hiçbir güvenlik şalterini kurcalamayın.
- Makine ile sadece gıda işleyin.
- Başka amaçlarla yanlış kullanım yaralanmalara neden olabilir.

TESLİMAT KAPSAMI

1. Mutfak robotu 3in1
2. Kullanım kılavuzu

AYGIT AÇIKLAMASI



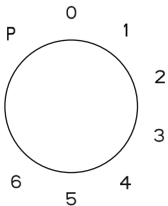
1. Aksesuar rafı
2. Motor başı
3. Blender bağlantısı
4. Kol kaldırma düğmesi
5. Hız ayarı düğmesi
6. Makine ayağı

7. Kaymaz ayaklar
8. Karıştırıcı kolu
9. Çırpma mili
10. Ölçü kabı
11. Blender kapağı
12. 5 litre cam blender haznesi
13. Bastırma aparatı
14. Tepsi
15. Kıyma makinesi
16. Bıçak
17. Et bölücü
18. Köfte konteyneri
19. Sıkma kurabiye ucu
20. Sıkma kurabiye kalıbı
21. Hamur bölücü
22. Et aparatı
23. 3 / 4,5 / 8 mm kıyma aynası
24. Doldurma oluğu bulunan kapak
25. Sıçrama koruması
26. Çırpıcı
27. Hamur yoğurma aparatı
28. Çırpma teli
29. 5 litre paslanmaz çelik kâse

TEKNİK BİLGİLER

Model:	74251 / BL9703-GS
Şebeke gerilimi:	220~240V, 50/60Hz
Koruma sınıfı:	II
Güç:	500 W

HIZ SABİTLEYİCİ



- 0 Dur
1-6 Hız seviyeleri

1	Yavaş	Karıştırın
2-3	Yavaş	Karıştırma, yoğurma
4-5	Orta	Karıştırma, çırpma, yoğurma
6	Maksimum hız	
P	Nabız	kısa ve güçlü karıştırma anları ve buz kırmak için

NOT:

Kısa süreli çalışma: Cihazı ağır hamurla 5 dakikadan fazla çalıştırmayın ve ardından cihazı 10 dakika soğumaya bırakın.

Darbeli çalışma için P seviyesi: Kontrol kadranını bu konumda tutarak motoru kısa bir süre için maksimum hıza getirin.

HAMUR TÜRLERİ VE ARAÇLARI İLE ÖNERİLER TABLOSU









Aksesuar	İllüstrasyon	Hız	Kapasite	Maks. Çalışma süresi
Hamur yoğurma aparatı		1/4	Ağır hamurlar (örn. ekmek veya kısa hamur işi) Ekmek: 1 kg un ve 700 ml su Hamurlar: 500 g un ve ilave malzemeler maks. 500 g	30 sn. hız 1 30 sn. hız 2 4 dakika. 4. aşama
Çırpma teli		4-6	Orta hamurlar (örn. sünger hamuru)	10 dakika.
Çırpıcı		6	Hafif hamurlar (örn. waffle veya krep hamuru, puding) 8 yumurta/yumurta akı veya 600 ml krema	10 dakika.

Aksesuar	İllüstrasyon	Hız	Kapasite	Maks. Çalışma süresi
Cam blender haznesi		6 / Puls	1,5 litre	2 dakika.
Kıyma makinesi		5-6		10 dakika.

HANGİ KIYMA AYNASI NE İÇİN KULLANILIR?

Aksesuar	İllüstrasyon	Uygulama
Kalın kıyma aynası (8 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Kalın çekilmiş kıyma içindir, ör. acı biber veya kıyma sosu için • Kalın çekilmiş sucuklar içindir
Orta kıyma aynası (4,5 mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Örneğin hamburger köftesine uygun kıyma • Katı sebzelerin ve kuru meyvelerin parçalanması içindir • Orta kalınlıkta çekilmiş sucuklar içindir
İnce kıyma aynası (3mm)		<ul style="list-style-type: none"> • Çiğ ve pişmiş etleri parçalamak • Sürülebilir sos, dip sos (humus, pesto vb.) hazırlamak içindir

HANGİ PARÇALARIN HANGİ KONUMA YERLEŞTİRİLDİĞİNİN AÇIKLANMASI

Pozisyon	Aksesuarlar		
			
			
			

İLK KULLANIMADAN ÖNCE

DIKKAT!

Ambalaj malzemesi bir çocuk oyuncak değildir. Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin verilmez. Boğulma riski var.

- Tüm parçaları ambalajdan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Ayrıca tüm taşıma sigortalarını çıkarın.
- Üretimden kaynaklanan her türlü kirliliği gidermek için, tüm aksesuarları ilk kez kullanmadan önce "Temizlik" başlığı altında açıklandığı şekilde temizleyin.

AKSESUARLARIN KULLANIMININ AÇIKLAMASI



1. Cihazı düz bir yüzeye yerleştirin, sağlam ve kaymaz olduğundan emin olun.



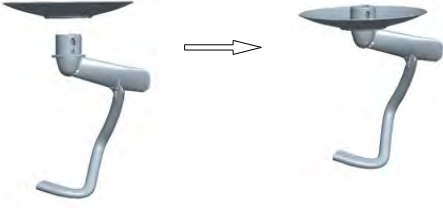
2. Kilit açma düğmesine basın ve aynı zamanda tıklayarak yerine oturana kadar motor blokunu yukarı kaldırın.



3. Doldurma oluğu bulunan kapağı döner kola yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde hafifçe çevirin



4. Paslanmaz çelik karıştırma kâsesini yerleştirin ve yerine oturana kadar saat yönünde hafifçe çevirin.



5. Sıçrama korumasını resimde gösterildiği gibi aksesuarın üzerine yerleştirin. Sıçrama koruması, örneğin hamur yoğurma sırasında hamurun kancanın tepesine tırmanmasını önler. Şimdi aksesuarı motor miline takın ve çevirerek sabitleyin. Aksesuarı döndürerek milin üzerindeki pimleri aksesuarın üst kenarındaki girintilere hizalayın. Aksesuarı hafifçe döner kola bastırın, aynı anda pimler yerine oturana ve aksesuar güvenli bir şekilde oturana kadar saat yönünde döndürün. Aksesuar gevşek olmamalı ve dışarı çekilememelidir. Hamur kancası ağır hamur, kıyma veya diğer zorlu yoğurma işleri için kullanılır. Düz karıştırıcı, hafif hamur çeşitlerini karıştırmak için kullanılır. Çırpacak, krema veya yumurta akını çırpacak için kullanılır.

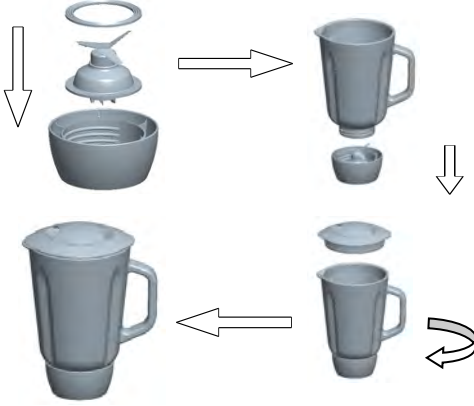


6. Motor blokunu kapatmak için yerine oturana kadar kilit açma düğmesine tekrar basın. Kapak, karıştırma kâsesine sıkıca oturmalıdır. Makineniz artık kullanıma hazırdır.

BLENDERİ KULLANMA



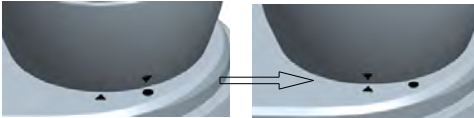
1. Makineyi düz bir yüzeye yerleştirin ve sağlam durduğundan emin olun. Üst kapağı çıkarın.



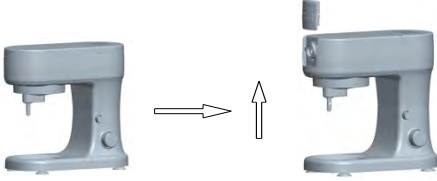
2. Bağlantı diskini ve kesme bıçağını kabın tabanına yerleştirin.
Dikkat: Bıçak çok keskindir. Yaralanma tehlikesi vardır.
Tüm parçalar sıkıca monte edildikten ve birleştirildikten sonra blenderi motor blokuna yerleştirin.



3. Bunun için yerine oturana kadar saat yönünde hafifçe çevirin. Blenderin gevşek olmadığından ve dışarı çekilemediğinden emin olun. Blender artık kullanıma hazırdır. İsteddiğiniz yiyeceği blendere doldurun. Kapağı blendere takın. Kapağın cam hazne üzerinde sıkıca oturduğundan emin olun.



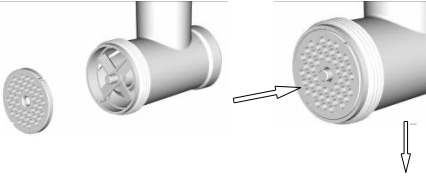
KIYMA MAKİNESİ/SIKMA KURABIYE EKLENTİSİNİN KULLANIMI



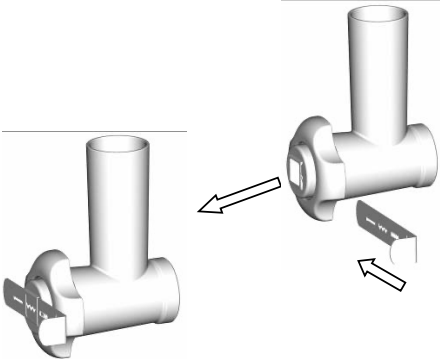
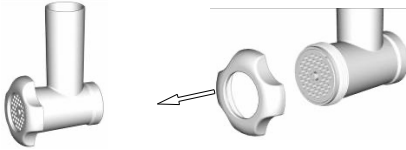
1. Makineyi düz bir yüzeye yerleştirin ve sağlam durduğundan emin olun. Ön kapağı çıkarın.

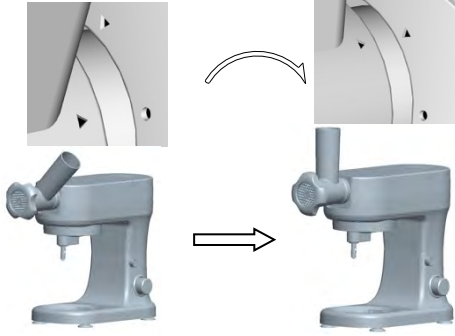


2. Tepsiyi şekilde gösterildiği gibi kıyma makinesine yerleştirin. Kıyma makinesinin altına bir kap vb. yerleştirin. Cihaz artık kullanıma hazırdır.



3. İsteddiğiniz kıyma aynasını/sıkma kurabiye eklentisini şekilde gösterildiği gibi kıyma makinesine takın.





4. Kıyma makinesini aksesuar tabanına yerleştirin ve iki ok işareti eşleşene kadar döndürerek dikey konuma getirin.



5. Blenderi güç kaynağına bağlayın ve hız ayarı düğmesini istediğiniz hıza ayarlayın. Hız, çekme işlemi sırasında her zaman değiştirilebilir. Etinizi/yiyeceğinizi, besleme oluğuna sığacak şekilde küçük parçalar halinde doğrayın. Hazırladığınız parçaları tepsiye yerleştirin. Bastırma aparatı ile dik-katli bir şekilde aşağı bastırın. Cihazın hasar görmesini önlemek için çok sıkı bastırmayın.



6. Hız ayarı düğmesini tekrar "0" konumuna getirerek belenderi durdurun. Aksesuarları değiştirmeden veya temizlemeden önce cihazın fişini çekin.

KESME İŞLEMİ

⚠ DİKKAT!

- Çalışmayı durdurmak istediğinizde kontrol kadranını daima “0” konumuna getiriniz.
- Aleti değiştirmek istiyorsanız elektrik fişini çekiniz.
- Alet durana kadar bekleyiniz!
- Çalışma sırasında kolu yukarı doğru döndürmek için kol kaldırma düğmesine (4) basarsanız güvenlik şalteri motoru kapatır.
- Döndürme kolunu tekrar indirdiğinizde motor tekrar çalışır!

ÇALIŞMAYI SONLANDIRIN VE HAZNEYİ ÇIKARIN

- Çalışmayı bitirdiğinizde, kontrol kadranını “0” konumuna getirin. Elektrik fişini çekin.
- Kol kaldırma düğmesine (4) basın, kol kalkar.
- Aleti çıkarın.
- Çıkarmak için karıştırma kabını saat yönünün tersine kısa bir tur çevirin.
- Bitmiş hamuru bir spatula yardımıyla gevşetebilir ve karıştırma kabından çıkarabilirsiniz.
- Kullanılan parçaları “Temizlik” başlığı altında açıklandığı gibi temizleyin.

SORUN GİDERME

Problem	Olası nedenler	Çözüm yöntemi
Ünite açılmıyor veya çalışmayı durduruyor.	<p>Ünitenin güç kaynağı yok.</p> <p>Döner kol en alt konumda kilitli değil. Bir güvenlik anahtarı çalışmayı engelliyor.</p> <p>Ünite arızalıdır.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elektrik prizini başka bir cihazla kontrol edin. • Elektrik fişini doğru takın. • Ev sigortasını kontrol edin. • Kol kaldırma düğmesine (4) ve aynı zamanda yerine oturana kadar döner kola basın. • Servis departmanımıza veya bir uzmana başvurun.

TEMİZLİK

- Temizlemeden önce cihazın fişini daima prizden çekin.
- Cihazı temizlemek için asla suya daldırmayın. Elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.

DİKKAT!

- Tel fırça veya diğer aşındırıcı nesnelere kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

MOTOR GÖVDESİ

- Muhafazanın dış temizliği için sadece nemli bir bulaşık bezi ve biraz elde bulaşık deterjanı kullanın.

KARIŞTIRMA KABI, YOĞURMA VE KARIŞTIRMA ALETLERİ

DİKKAT!

Bileşenler bulaşık makinesinde temizlenmek için uygun değildir. Isıya ve sert temizleyicilere maruz kalmaları bükülmelerine veya renklerinin solmasına neden olabilir.

- Gıda ile temas eden bileşenler durulama banyosunda temizlenebilir.
- Cihazı yeniden monte etmeden önce parçaların iyice kurummasını bekleyin.

SAKLAMA

Ünitenin çocukların erişemeyeceği, kuru, tozsuz ve donmayan, doğrudan güneş ışığı almayan bir yerde saklandığından emin olun.

BERTARAF

Ambalajı türüne göre ayırarak atın. Karton ve mukavvayı kâğıt çöpe, folyoları geri dönüşüm kutusuna atın. Cihazı normal ev çöprüyle birlikte atmayın. Ürün, 2012/19/AB sayılı Avrupa Birliği Tüzüğü'ne tabidir.



Onaylı bir atık toplama kuruluşuna veya belediye atık tesislerine götürerek elden çıkarılması gerekir. Yürürlükteki yönetmelikleri dikkate alın. Tereddüt halinde bağlı bulunduğunuz atık yönetimi kuruluşuyla iletişime geçin.

GARANTİE

Cihazın, satın aldığınız tarihten itibaren 3 yıl garantisi vardır.

GARANTİ KOŞULLARI

- Garanti süresi satın alma tarihinde başlar. Orijinal makbuzu saklayın. Bu makbuz satın aldığınızın belgesidir.
- Satın alma tarihinden itibaren üç yıl içinde malzeme veya üretim hatası oluşması durumunda kendi tercihimize göre ürünü ücretsiz olarak değiştirir veya onarırız.
- Cihazın belirtilen süre içerisinde makbuz ve arızanın kısa bir yazılı açıklaması ile teslim edileceği varsayılır. Açıklama, kusur ve ne zaman ortaya çıktığı hakkında bilgi içermelidir.
- Ürünün onarımı veya değişimi yeni bir garanti süresi başlatmaz.
- Satın alma sırasında mevcut olan herhangi bir hasar veya kusur, ürün ambalajından çıkarıldıktan hemen sonra bildirilmelidir.
- Malzeme veya üretim kusurları garantilidir, ancak pil veya cam gibi hafif hasarlı veya kırılabilir bileşenler garanti kapsamında değildir.
- Usulüne uygun olmayan kullanım, kullanım kılavuzuna veya bakıma uyulmaması nedeniyle oluşan kusurlar veya hasarlar garanti kapsamına dahil değildir.

GARANTİ TALEBİ DURUMUNDA İŞLEME

İsteğinizin hızlı bir şekilde işlenmesini sağlamak için lütfen aşağıdaki yönergeleri izleyin:

- Makale numarası cihazın tip plakasında, satış kutusunda veya kullanım talimatlarında bulunabilir.
- İşlevsel hatalar veya başka kusurlar meydana gelirse, lütfen aşağıdaki servis departmanına telefon veya e-posta yoluyla başvurun.
Orada, diğer prosedürü ayrıntılı olarak açıklayacaksınız.

Telefon: +49 2154 470 26-610

E-posta: info@hatex24.de



Hergestellt für / Produced for:

Hatex AS GmbH & Co. KG

Jakob-Kaiser-Str. 12 – 47877 Willich – Germany

WEEE-Reg.-Nr. DE85618156